

**Käsitöö ja kodundus VIII klass, 70 tundi**

Õpitulemused	Õppesisu ja praktilised tööd
<p><b>Õpilane</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) arutleb moe muutuste üle;</li> <li>2) valib sobivaid rõivaid lähtudes nende materjalidest, otstarbest, lõikest ja enda figuurist;</li> <li>3) märkab originaalseid ja leidlikke lahendusi esmete ning rõivaste disainis;</li> <li>4) tunneb peamisi eesti rahvuslikke käsitöötavasid;</li> <li>5) kasutab inspiratsiooniallikana etnograafilisi esemeid.</li> </ol>	<p><b>Teema: Disain, kavandamine ja rahvakunst</b>            Tekstiilid rõivastuses ja moelooming ajastu vaimu peegeldajana: moe, isikupära ja proportsiooni põhimõtete arvestamine kavandades.            Ideekavand ja selle vormistamine.            Tekstiilieseme kavandamine.            Sümbolid ja märgid rahvakunstis.            Kudumine, heegeldamine ja tikkimine eesti rahvakunstis.            Rahvarõivad.            Eesti etnograafiline ornament tänapäevase rõivastuse ja esemelise keskkonna kujundamisel.</p>
<p><b>Õpilane</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) kirjeldab sünteetiliste kiudainete põhiomadusi, kasutamist ja hooldamist;</li> <li>2) valib ja kombineerib eseme valmistamiseks sobivaid materjale, töövahendeid, tehniakaid ja viimistlusvõtteid;</li> <li>3) võtab lõikelehelts lõiked, valib õpetaja abiga sobiva tehnoloogia ja õmbleb endale rõivaeseme;</li> <li>4) koob koekirju koeskeemi kasutades, koob ringselt;</li> <li>5) leiab loovaid võimalusi kasutada õpitud käsitöötehnikaid.</li> </ol>	<p><b>Teema: Materjalid ja tööliigid</b>  <u>Tekstiilikiudained, keemilised kiud</u>: sünteetilised kiud.            Tänapäeva käsitöömaterjalid. Mitmesuguste materjalide koos kasutamise võimaluste leidmine.  <u>Tikkimine</u>: tikand loominguilise väljendusvahendina.  <u>Õmblemise</u>: rõivaeseme õmblemine, mõõtude võtmine, suurusnumbri määramine, lõikelehe kasutamine ja lõigete paigutamine riidele, valitud rõivaeseme õmblemiseks sobivate tehnoloogiliste võtete kasutamine, õmblustöö viimistlemine.  <u>Kudumine</u>: silmuste kasvatamine ja kahandamine, erinevate koekirjade kudumine skeemi järgi, silmuste arvestamine, eseme kudumine ja viimistlemine.</p>
<p><b>Õpilane</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) otsib ülesandeid täites abi kaasaegsest teabelevist;</li> <li>2) esitleb või eksponeerib oma tööd;</li> <li>3) täidab üksinda või koos teistega endale võetud ülesandeid ning planeerib tööd ajaliselt;</li> <li>4) analüüsib enda loominguilisi ja tehnoloogilisi võimeid ning</li> </ol>	<p><b>Teema: Käsitöö organiseerimine</b>            Kaasaegsed tehnoloogilised võimalused ning uudsed võtted rõivaste ja tarbeesemete valmistamisel.            Õmblemise ja käsitööga seotud elukutsed ning võimalused ettevõtluseks.            Töövahendite ja tehnoloogia valik olenevalt materjalist ja</p>

<p>teeb valikuid edasisteks õpinguteks ja hobideks.</p>	<p>valmistatavast esemest. Töö planeerimine üksi ja rühmas töötades. Vajaliku teabe hankimine tänapäeva teabelevist, selle analüüs ja kasutamine. Elektriliste vahenditega töötamine ja nende hooldamine kasutusjuhendi järgi. Oma töö ja selle tulemuse analüüsimine ning hindamine. Töö esitlemine, võimaluse korral virtuaalkeskonna kasutamine töö eksponeerimiseks.</p>
<p><b>Õpilane</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) teab mitmekülgse toiduvaliku tähtsust tervisele ning põhiliste mikro- ja makrotoiduainete vajalikkust ja allikaid;</li> <li>2) analüüsib toiduainete toiteväärtust, hindab nende kvaliteeti;</li> <li>3) analüüsib menüü tervislikkust ning koostab tasakaalustatud ja mitmekülgse menüü;</li> <li>4) teab toidu valmistamisel toimuvaid muutusi ning oskab neid teadmisi rakendada.</li> </ol>	<p><b>Teema: Toit ja toitumine</b></p> <p>Makro- ja mikrotoiduained, nende vajalikkus ning allikad, lisaained toiduainetes, toiduainete toitainelise koostise hinnang. Mitmekülgse ja tasakaalustatud päevamenüü koostamine lähtuvalt toitumissoovitustest.</p> <p>Toiduallergia ja toidutalumatuse, taimetoitluse ja dieedi mõju tervisele, toitumishäired.</p> <p>Mikroorganismid toidus, toidu kaudu levivad haigused.</p>
<p><b>Õpilane</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) arvestab rühmaülesandeid täites kaasõpilaste arvamusi ja hinnanguid;</li> <li>2) kasutab menüüd koostades ainekirjandust ja teabeallikaid;</li> <li>3) kalkuleerib toidu maksumust;</li> <li>4) hindab enda huve ja sobivust toiduga seotud ametiks või hobidega tegelemiseks;</li> <li>5) tunneb tarbija õigusi ja kohustusi, reklaami mõju ostuotsustele;</li> <li>6) oskab koostada ürituse eelarvet.</li> </ol>	<p><b>Teema: Toidu valmistamise organiseerimine ja tarbijakasvatus</b></p> <p>Meeskonna juhtimine, suurema projekti korraldamine alates menüü koostamisest, kalkulatsioonist ja ptaktilise töö organiseerimisest kuni tulemuse analüüsimiseni.</p> <p>Toiduga seonduvad ametid.</p> <p>Tarbija õigused ja kohustused, märgistused toodetel, reklaam ja ostuotsustused.</p> <p>Teadlik ja säästlik tarbimine.</p> <p>Kulude planeerimine erijuhtudeks (peod, tähtpäevad).</p>
<p><b>Õpilane</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) teab toiduainete kuumtöötlemise viise;</li> </ol>	<p><b>Teema: Toidu valmistamine</b></p> <p>Kaasaegsed köögiseadmed ja nende kasutamine.</p>

<ol style="list-style-type: none"> <li>2) tunneb roogade maitsestamise võimalusi;</li> <li>3) valmistab retsepti kasutades erinevaid kuumi ja külmi roogi;</li> <li>4) küpsestab tainatooteid ja võrdleb erinevaid kergitusaineid.</li> </ol>	<p>Kuumtöötlemise viisid. Kergitusained ja tainatooted. Kalatoidud.</p>
<p><b>Õpilane</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) arutleb ja leiab seoseid kodu sisekujunduse ning seal elavate inimeste vahel;</li> <li>2) tunneb erinevaid kodumasinaid ja oskab neid kasutusjuhendi järgi käsitseda;</li> <li>3) tunneb põhilisi koristustöid ja tehnikaid;</li> <li>4) oskab puhastusainete ostmisel ja kasutamisel lugeda kasutusjuhendit ning mõistab seda.</li> </ol>	<p><b>Teema: Kodu korrashoid</b> Erinevad stiilid sisekujunduses. Puhastusvahendite ohutu kasutamine. Suurpuhastus.</p>
<p><b>Õpilane</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) leiab üksi või koos teistega ülesannetele ja probleemidele lahendusi;</li> <li>2) organiseerib paindlikult ühistööd, planeerib ajakava ja oskab jaotada tööülesandeid;</li> <li>3) suhtleb vajadusel kooliväliste institutsioonidega, et saada teemakohast infot;</li> <li>4) suhtub kaaslastesse heatahtlikult ja arvestab teiste arvamust;</li> <li>5) mõistab info kriitilise hindamise vajalikkust, kasutab infot kooskõlas seadustega;</li> <li>6) kujundab, esitleb ja põhjendab oma arvamust;</li> <li>7) väärtustab töö tegemist ning analüüsib täidetud ülesandeid ja saadud tagasisidet.</li> </ol>	<p><b>Teema: Projektitööd</b> Projektitöö teema valimine. Projektitöö teostamine. Projektitöö vormistamine ja esitlemine.</p>
<p><b>Õpilane</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) kasutab eseme valmistamiseks sobivaid materjale ning töötlemisviise;</li> <li>2) kasutab ülesannet lahendades ainekirjandust ja</li> </ol>	<p><b>Teema: Tehnoloogia vahetatud õpperühmades</b> Tehnoloogia analüüsimine: positiivsed ja negatiivsed mõjud, eetilised tõekspidamised tehnoloogia rakendamisel, info- ja kommunikatsioonitehnoloogia.</p>

<p>teabeallikaid;</p> <ol style="list-style-type: none"><li>3) valmistab omanäolisi esemeid, kasutades erinevaid töötlemisviise;</li><li>4) esitleb ja analüüsib tehtud tööd;</li><li>5) õpib leidma tehnilisi lahendusi kodustes korrastus- ja remonditöodes;</li><li>6) teadvustab ja järgib tervisekaitse- ja tööohutusnõudeid.</li></ol>	<p>Matrjalide ja nende töötlemise kohta teabe hankimine kirjandusest ja internetist. Käsi- ja elektrilised tööriistad, kaasaegsed võimalused materjalide töötlemisel ja detailide ühendamisel. Kodused korrastus- ja remonditööd. Tervisekaitse- ja ohutusnõuded töötlemisel, ohutud töövõtted.</p>
--	---

Koostaja: Ann Järvesoo